Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 9 października 1926 roku. № 41

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Bakterje kwasu mlekowego a produkcja piwa.

Po raz pierwszy piwa zakażone bakterjami kwasu mlekowego zostały opisane przez Pasteur'a w jego pracy p. t. ‚Etudes sur la biere". Pasteur podaje, że najlepsze gatunki piw, produkowanych w 1874 roku w Paryżu, po rozlaniu w butelki stawały się po pewnym czasie mętne i niemożliwe do picia. Piwowarzy angielscy nie znajdowali się wówczas w lepszem położeniu od piwowarów francuskich, ponieważ pomimo bardzo silnego chmielenia i znacznej mocy ich piw, 20% produkcji było zakażone przez bakterje kwasu mlekowego .

Inżynier - piwowar Paweł Van Cauwenberge, który wygłosił w Lille na ten temat odczyt, twierdzi że jeszcze niedawno większość lekkich piw północnej Francji i Belgji stale była zakażona w sezonie letnim przez bakterje kwasu mlekowego. Ale spożywcy w owych czasach byli mniej wymagający i pili piwo pomimo jego przykrego smaku, ponieważ nie było innego i ponieważ wierzyli piwowarom, którzy braki towaru tłomaczyli burzą lub upałami.

Z odczytu inżyniera Van Cauwenberge'a zamieszczonego w numerze 1303 „Le Petit Journal du Brasseur" wynika, że jeszcze dzisiaj znaczna część piw, wyrabianych w niektórych prowincjach Belgji, jest stale zakażona, co jednak nie szkodzi w tym wypadku produktowi, ponieważ kwaskowaty smak piw jest specjalnie ceniony przez spożywców podczas upałów. Ale w wielu wypadkach, bakterje kwasu mlekowego powodują prawdziwą ruinę przemysłową i finansową, zmuszając piwowarów do zamknięcia browarów.

Tak groźną naprzykład była epidemja roku 1924-go, która spowodowała prawdziwe spustoszenie w browarach. Przyczyny epidemji nie zostały dotychczas wyjaśnione. Nie wiadomo, czy należy je przypisywać po części warunkom atmosferycznym, czy też innym przyczynom.

Ferment, wywołujący zakażenie piwa, został wydzielony przez profesora Henryka Van Laera i otrzymał miano sacharobacillus pastorianus, jako bakcyl odżywiający się cukrami, mianowicie sacharozą, wytwarzający przytem kwas mlekowy i octowy, podobnie, jak alkohole i produkty bliżej nieokreślone. Pod mikroskopem bakcyl ten przedstawia się jako szereg włókien prostych lub złożonych, częstokroć tworzących łańcuch, kiedy się znajduje w płynie w stanie spoczynku. Pałeczki sacharobacillus pastorianus są drobniejsze od zwykłych fermentów kwasu mlekowego. Daje on niebieskawe zabarwienie z jodem, a w starych pożywkach występuje w formie wydłużonych pałeczek. W dużem powiększeniu występują podziałki tych pałeczek ale w sposób mało widoczny.

Wiadomem jest, że sacharobacillus poszukuje środowisk o pewnej zawartości alkoholu, do jakich należą piwo i wino. Dlatego, by otrzymać kulturę używa się brzeczki żelatynowej, do której dodaje się w temperaturze 35° pewną ilość alkoholu etylowego. W normalnej temperaturze po upływie 10 dni dają się zauważyć malutkie kolonje. Wydzielenie bakterji wymaga pewnego doświadczenia.

Jeżeli za pomocą drutu platynowego przeniesiemy jedną z tych malutkich kolonji do butelki, zawierającej piwo pasteuryzowane, jeżeli pozostawimy naczynie w temperaturze 20° C., już po kilku godzinach stwierdzimy wyraźne zaburzenia. Jeżeli następnie weźmiemy butelkę, zawierającą zdrowe piwo i wpuścimy do niej 2 lub 3 krople piwa zakażonego z pierwszej butelki, zauważymy, że rozwój choroby przechodzi przez następujące okresy:

1) przejrzysty wygląd piwa ustępuje, piwo staje się zlekka zmącone,

2) zmętnienie zwiększa się na dnie butelki, powstaje lekki osad, piwo traci smak i staje się nieprzyjemnem,

3) Jeżeli będziemy wstrząsać butelką, zauważymy, iż w piwie powstają fale o jedwabistym połysku. Smak piwa zmienia się jeszcze bardziej, a jego gładkość znika,

4) piwo zachowuje swój mętny wygląd i staje się kwaśne. Rozwój bakterji doszedł do zenitu,

5) po kilku tygodniach piwo, znajdujące się w szyjce butelki, zaczyna się przeczyszczać, tworzy się osad koloru brunatnego. Choroba wstępuje w okres zaniku. Rozmnażanie się bakterji zostało powstrzymane,

6) piwo staje się klarowne ponad osadem. Smak piwa zlekka się poprawia. Choroba została zakończona.

W piwach fermentacji górnej choroba występuje częstokroć bardzo wcześnie. W piwach fermentacji dolnej choroba występuje w piwnicach stosunkowo rzadko i w sposób nieznaczny, rozwijając się głównie po rozlaniu piwa do beczek i butelek, kiedy warunki temperatury są bardziej sprzyjające. Niska temperatura piwnicy nie sprzyja rozwojowi bakterji.

Inżynier Van Cauwenberge uważa, iż powodów choroby należy szukać w następujących przyczynach:

1) używanie nieodpowiednich surowców lub nieodpowiednie ich przerobienie, co w następstwie powoduje obecność w brzeczce zbyt wielkiej ilości azotu rozpuszczalnego lub rozpuszczalnej skrobi;

2) brak wolnej kwasowości brzeczki i niewystarczające chmielenie;

3) osłabienie drożdży powoduje niedostateczne przefermentowanie, to znaczy niedostateczne wydzielenie związków, stanowiących pożywkę dla choroby.

4) niedbała dezynfekcja browaru.

Azot rozpuszczalny jest ulubionym pokarmem dla sacharobacillus pastorianus, dlatego browar powinien stanowczo unikać nadmiaru związków azotowych w brzeczce, a przedewszystkiem w piwie.

Jeżeli słód kiełkował w niższej temperaturze do $^3/_4$ długości ziarna, powinno się unikać peptonizacji przy przyrządzaniu zacieru. Tembardziej należy unikać pobudzania działania proteolitycznego diastaz, podnoszących wolną kwasowość w zaciernicy podczas zacierania. Działalność ionów wodorodowych jest zgubna dla bakterji, ale nie zapominajmy, że, zobojętniając część zasadowości brzeczki i wody, sprzyjamy powstawaniu amino - kwasów, które wpływają dodatnio na rozwój infekcji.

Piwa belgijskie, do wyrobu których używano cukru i surowego ziarna, naogół biorąc przeciwstawiały się chorobie lepiej, niż piwa przygotowywane z czystego słodu. Słody, specjalne ciemne karmelizowane i aromatyczne typu monachijskiego zawierają zbyt duże dozy rozpuszczalnego azotu. Prócz tego obfitują one w dekstryny, pochodzące z częściowego scukrzenia, jakie nastąpiło w suszarni. W fermentacji dolnej ciemne piwa typu monachijskiego najłatwiej ulegają zmianom.

Podczas produkcji, krótko mówiąc, należy unikać wszystkiego, co sprzyja powiększeniu ilości azotu w brzeczce.

Rola wolnej kwasowości w powstawaniu choroby powodowanej bakterjami kwasu mlekowego jest może najważniejszą. Niedostateczna kwasowość jest główną przyczyną choroby. Wadliwy skład brzeczki, zakażone drożdże, zanieczyszczenie urządzeń odgrywają w tym wypadku już tylko rolę poboczną.

Faktem popierającym nasze twierdzenie jest częste zjawianie się choroby w browarach, posiadających wodę alkaliczną i przeciwnie — większa odporność piw, do których wyrobu używano wody czerpanej z powierzchni rzeki.

Choroba nie rozwija się wcale albo tylko rzadko w piwach pochodzących z brzeczki, której kwasowość Ph = 3,8 do 5,0. Zupełnie inaczej rzecz się ma z brzeczką, której Ph jest zbliżone do 7.

Podniesienie kwasowości przez dodanie kwasów mineralnych do brzeczki bywa zwykle uwieńczone powodzeniem w wypadkach wyraźnej infekcji, ale należy dodać, iż zastosowanie kwasów organicznych może dać również zadawalniające rezultaty. Może to wydać się dziwnem ponieważ kwasy organiczne są słabe i wprowadzają do brzeczki w porównaniu z mocnemi kwasami tylko nieznaczne ilości ionów wodorowych. Możliwem jest, iż należy tłomaczyć ich działalność własnościami zupełnie specyficznemi w stosunku do pierwiastków chorobotwórczych.

Drożdże podczas fermentacji spożywają część kwasów organicznych, szczególnie podczas fermentacji wtórnej. Dlatego podnoszenie kwasowości najlepiej jest dokonywać dwukrotnie, stosując pierwszą dozę w chwili zadrażdżania, a następną po zakończeniu fermentacji drożdżowej. Smak piw górnej fermentacji nie zostaje dotknięty przez podniesienie kwasowości organicznej. Nie można jednak tego powiedzieć o piwach dolnej fermentacji, które, co prawda, dzięki przechowywaniu w niskiej temperaturze, mniej są podatne atakom sacharobaccillus pastorianus i przez to wymagają mniej środków zapobiegawczych.

Stare piwo, które przeszło chorobę, stanowi pierwszorzędną szczepionkę w szczególności o ile chodzi o piwa górnej fermentacji.

Zagadnienie to przedstawia obszerne pole dla studjów biologicznych i niewątpliwie wyda jeszcze poważne rezultaty.

Sacharobaccillus pastorianus jest bardzo wrażliwy na chmiel. Należy więc chmielić tem silniej im brzeczka zawiera mniej ionów wodorowych.

Kwas salicylowy podobnie, jak kwas siarczany powstrzymują rozwój choroby ale działalność ich przy stosowaniu ilości dozwolonych przez prawo jest minimalna. Wbrew rozpowszechnionemu mniemaniu kwas węglowy nie zapobiega chorobie, wywierając na jej rozwój wpływ zupełnie nieznaczny.

Inżynier Van Cauwenberge bardzo szczegółowo zastanawia się nad tem, jak należy postępować, by uniknąć zakażenia, wynikającego ze złej pracy drożdży.

Doświadczony praktyk będzie starał się zrobić wszystko, by wyprodukować brzeczkę, która nie zanieczyszcza i nie skleja komórek drożdży. W razie potrzeby ucieknie się do podniesienia wolnej kwasowości. Brzeczka, po przefiltrowaniu, pozbawiona kłaczków azotowych, zostaje wprowadzona na łódź chłodniczą o jaknajwiększej powierzchni, co sprzyja powstawaniu osadu. Przy ochładzaniu, piwowar powinien pamiętać o teorjach Browna, dotyczących jaknajwiększego osadzania się. Pod tym względem wiel-

kie korzyści przedstawia system Nathana, zapewniając minimum możliwości infekcji i dobre osadzanie się.

Wszystkie te ostrożności mają na celu nie tylko wydzielenie jaknajwiększej ilości azotu, ale i wyprodukowanie odpowiedniej brzeczki. Jeżeli komórki drożdży zostają zanieczyszczone i sklejone, pory ich są zatkane, drożdże są zakażone lub zduszone, co wpływa na przebieg fermentacji, która staje się powolną i leniwą. W piwie w rezultacie pozostaje bardzo znaczna ilość związków azotowych i wodorowęglowych, z których korzysta sacharobacillus pastorianus, rozwijając się w krótkim czasie.

Zwyrodnienie drożdży może być również spowodowane przez pewne substancje zawarte w otoczce ziarna, które zostały nazwane testyną. Najskuteczniejszym środkiem, mającym na celu uwolnienie drożdży od substancji, wpływającej na zmniejszenie energji ich pracy jest przemywanie czystą bakterjologicznie wodą z dodaniem potasu gryzącego tak, by mieszanina wody i drożdży wykazywała lekką zasadowość.

Jeżeli drożdże nie są osłabione, wystarcza zwykłe przemycie czystą wodą, ponieważ pałeczki bakterji, które są lżejsze od drożdży z łatwością dadzą się usunąć z powierzchni wody potem jak drożdże osiądą. Przemywanie usuwa również płyny wydzielane przez komórki drożdży, kóre sprzyjają rozwojowi choroby. Bez względu na sposób przemywania zaleca się dodanie w końcu oczyszczenia do wody kwasu octowego w stosunku 1 cm^3 na litr gęstwy drożdżowej.

W końcu swojego odczytu prelegent zastanawia się nad głównemi źródłami infekcji. Sacharobacillus pastorianus nie może zakazić brzeczki w łodzi chłodniczej w temperaturze wyższej od 50° C. Ryzyko zakażenia zaczyna się dopiero z chwilą ochładzania, czemu można byłoby zapobiec ochładzając brzeczkę w lokalu czystym i zamkniętym, zaopatrzonym w ujście dla pary. Ponieważ sacharobacillus pastorianus głównie przedostaje się z pyłem powietrza, zaleca się filtrowanie powietrza przed wprowadzeniem go do sal, gdzie znajdują się urządzenia chłodnicze.

Jak wspomniano powyżej, bakterje kwasu mlekowego rozwijają się najlepiej w środowiskach zawierających pewną ilość alkoholu, dlatego należy zwracać wielką uwagę, by osad z beczek nie był wyrzucany na podłogę lokalu, gdzie się znajduje piwo, lecz wprost do kanałów. Podobnież należy unikać rozlewania piwa na ziemię w salach, gdzie się odbywa fermentacja, w butelkowniach i w piwnicach. Lokale i urządzenia należy jaknajczęściej przemywać, przyczem bardzo dobrym środkiem jest chlorek wapnia, którym zaleca się posypywać ujście kanałów.

Bardzo częstem źródłem infekcji są przewody. Dlatego należy je jaknajczęściej badać i czyścić, zapewniając im czystość pod względem bakterjologicznym. Badania pod mikroskopem osadów, które znajdowały się w przewodach, mogą częstokroć dać bardzo cenne wskazówki. Należy unikać przewodów gumowych, ponieważ wszelkie pęknięcia mogą się stać źródłem infekcji. Masa filtracyjna może stać się niebezpiecznem schroniskiem dla bakterji. Wreszcie nie należy zapominać o jaknajstaranniejszem przeczyszczaniu przyrządów do butelkowania, a w szczególności beczek. Częstokroć czyszczenie naczyń, wychodzących z browarów, pozostawia wiele do życzenia i w tym wypadku wszystkie ostrożności zachowane podczas produkcji byłyby bezcelowe.

Prelegent zaleca jaknajściślejszy nadzór techniczny kierownika browaru podczas dezynfekcji urządzeń i naczyń, ponieważ robotnicy częstokroć przez ignorację bywają uprzedzeni do produktów chemicznych.

Ochładzanie i filtrowanie przywraca piwu dotkniętemu chorobą wygląd klarowny, który jednakże trwa tylko w ciągu kilku dni, poczem ponownie występuje zupełnie wyraźnie działalność bakterji i piwo zostaje zmącone.

Ochładzanie odgrywa podwójną rolę: powoduje krzepnięcie związków azotowych, usuwając z piwa związki sprzyjające rozwojowi choroby, ale jednocześnie piwo przez to traci swój smak, zyskując tylko na jakiś czas klarowność. Piwo zakażone przez sacharobacillus pastorianus często staje się siedliskiem nowej fermentacji powodowanej przez dzikie drożdże, co w rezultacie powoduje klarowanie się piwa, postępujące prędzej w zimie niż w lecie. Kontakt powietrza sprzyja w tym wypadku rozwojowi kwasowości, która jest wrogiem sacharobacillus pastorianus.

Po roku piwo, które było dotknięte chorobą, jest dobre do użycia, a charakterystyczny kwaskowaty smak ustępuje smakowi dobrego starego piwa. Piwo wyklarowało się, a w głębi naczyń osiadły drożdże w stanie płynnym koloru brunatnego, których należy pozbyć się jaknajstarannej. Podczas dezynfekcji urządzeń, zbiorników i beczek, które zawierały chore piwa, należy zachować jaknajdalej posuniętą ostrożność, ale zważywszy, iż lepiej jest zapobiec chorobie, niż ją leczyć, nie zapominajmy przedewszystkiem o składzie brzeczki, w szczególności o ile chodzi o wolną kwasowość.

W sprawie punktu 3-go art. 24-go ustawy o opodatkowaniu piwa.

Związek Właścicieli Browarów otrzymał pismo od jednego z browarów prowincjonalnych, w którem poddany został surowej krytyce punkt 3-ci § 24-go ustawy o opodatkowaniu piwa. Ponieważ w tym samym mniej więcej czasie jeden z właścicieli browarów podczas pobytu w Warszawie, wypowiedział mniej więcej podobne poglądy, należy przypuszczać, iż znaczna część browarów, szczególnie znajdujących się na prowincji, ma pewne zastrzeżenia, co do racjonalności wymienionego przepisu. Dlatego poniżej przytaczamy otrzymane pismo w całości, mając nadzieję, iż w tej ciekawej sprawie zechcą zabrać głos i przedstawiciele przeciwnych poglądów. „Przemysł Piwowarski" jest zdania, iż dyskusja na ten temat może się przyczynić jeżeli nie do zmiany niedawno wydanych przepisów, zawartych w ustawie o opodatkowaniu piwa, to przynajmniej do zaradzenia trudnościom i nieporozumieniom, powstającym na tle ich zastosowania.

A teraz ustępujemy głosu p. X.....

„Browary na prowincji mają wielki kłopot z władzami skarbowemi z powodu butelek. Małe browary bardzo często, jak np. mój browar, posiadają butelki zwykle, niezaopatrzone w wyciśniętą na nich firmę.

Piwo moje rozchodzi się w okolicy, gdzie również są składy piwa okocimskiego i lwowskiego. Obydwa te browary posiadają butelki z firmą, wyciśniętą na szkle. Zrozumiałem jest, że z powrotem do browaru przywożone są nie tylko moje butelki, ale i butelki obce. Wszystko byłoby dobrze, gdyby butelki te można było wymienić na moje, ale niestety, tak nie jest.

Prócz butelek okocimskich i lwowskich trafiają do mojego browaru również butelki i innych browarów. W ten sposób nagromadza się u mnie na składzie cała masa butelek obcych, których użyć nie można, ponieważ władze skarbowe na to nie pozwalają, powołując się na ustawę o opodatkowaniu piwa. Czy to jest sprawiedliwe? i czy nie można znaleźć na to rady? Już miałem z tego powodu kilka protokułów.

Czy nie możnaby było albo zmienić przepisy, które tak każą, albo doprowadzić do zgody pomiędzy browarami, ażeby wymyśliły sposób wymiany butelek taki, żeby browary nie były stratne. Czy nie można byłoby zrobić, żeby wszystkie browary miały butelki jednakowej wielkości bez wyciskania na nich niepotrzebnie firmy? Czy same etykiety nie wystarczą? a w ten sposób uniknęłoby się tylu nieprzyjemności i zachodów..."

W dalszym ciągu autor listu pisze: „jeżeli browary nie zgodziłyby się na przyjęcie jednakowej butelki dla wszystkich browarów, to czy nie możnaby było zmienić tego przepisu z powodu którego spisywane są protokuły. Przecież niktby na tem nie stracił, że w cudzą butelkę nalewałoby się piwo. Butelka wymieniałaby się za butelkę. Nikt nie byłby stratny".

Tu musimy zaznaczyć, że ustawa o opodatkowaniu piwa została opracowana przy współudziale przedstawicieli browarów, i że punkt 3-ci § 24-go został umieszczony właśnie na życzenie browarów.

PIWOWARSTWO WŁOSKIE.

„La Birra", miesięcznik, będący organem związku piwowarów włoskich, wyraża duże zaniepokojenie z powodu zmniejszenia się w ostatnich czasach produkcji piwa, pomimo wzrostu ilości browarów. W roku 1921/22 istniało we Włoszech 66 browarów. Z tego było czynnych 65, a ogólna produkcja ich wyniosła 1.369.000 htl. piwa. W roku 1924/25 liczba browarów zwiększyła się do 89. Z tego 80 czynnych, a produkcja wyniosła zaledwie 1.281.000 htl. Z liczby tych 89 browarów najpoważniejszą jest produkcja tylko 21 browarów, bo wynosi 1.004.990 htl. Pozostałe 59 browarów wyprodukowały wszystkiego 276.038 hektolitrów.

„La Birra" uważa, że jedną z przyczyn kłopotów, w jakich znaleźli się piwowarzy, był wyjątkowo pomyślny rok 1921/22. Wielki wzrost popytu na piwo spowodował nagły napływ kapitałów, co nadmiernie zwiększyło ilość przedsiębiorstw w stosunku do zapotrzebowania.

„La Birra" uważa, że chaotyczna produkcja dzisiejsza, wyrządzająca tak wielkie szkody Browarom, powinna być uregulowana przedewszystkiem przez porozumienie pomiędzy browarami. Następnie należy obniżyć koszta, co dałoby się osiągnąć przez reorganizację zasad produkcji, opierając ją na większej koncentracji i zmniejszając w ten sposób koszta produkcji. Zaprzestanie zabójczej konkurencji i propaganda na rzecz piwa przyczyniłyby się do poprawy obecnej sytuacji w podobnym stopniu, jak gruntowna reorganizacja produkcji.

JĘCZMIEŃ 1926 ROKU.

Urodzaj tegoroczny jęczmienia jest obliczany na 16.075.000 q. Rozporządzalny zapas jęczmienia wynosić będzie około 13.978.000 q. Spożycie wewnętrzne wymaga około 11.900.000 q. Nadwyżka eksportowa wyniesie przeto 2.078.000 q.

Posiadamy więc ilości jęczmienia wystarczające na eksport w granicach wywozu roku zeszłego. Dotychczas wywieziono: w sierpniu — 99.220 q. w pierwszej dekadzie września 54.640 q.

W porównaniu z rokiem zeszłym zbiory tegoroczne uległy pewnemu zmniejszeniu. Główny Urząd Statystyczny obliczał zbiory 1925 r. na 16.772.800 q.

W roku zeszłym w sierpniu wywieziono 35.000, a we wrześniu 113.000 q.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 5 sierpnia r. b. C. Z. P. P. i S. skierował do Rady Ministrów następujący memorjał:

Do Prezydjum Rady Ministrów.

„Dnia 2 sierpnia, przyjmując poprawkę Senatu do ustawy o pełnomocnictwach, Sejm wyłączył z pod ingerencji Rządu zmianę ustawy przeciwalkoholowej na podstawie pełnomocnictw.

Nowela do ustawy przeciwalkoholowej została wniesiona przez Ministerstwo Skarbu jeszcze dnia 25 marca 1923 roku, a więc przeszło 3 lata temu. Nowela przewidywała zmianę 8-miu artykułów ustawy z roku 1920. Z tych tylko jeden dotyczy przemysłu piwowarskiego. Jest nim artykuł 1-szy ustawy przeciwalkoholowej, który orzeka, że ograniczenia ustawy nie będą stosowane do napojów, zawierających mniej niż 2½% alkoholu.

Względy techniczne oraz myśl o jakości produktu skłoniły przemysł piwowarski do starania się o podniesienie granicy zakreślonej przez artykuł 1-szy do 4%. Życzenie przemysłu piwowarskiego spotkało się ze zrozumieniem ze strony Ministerstwa Skarbu oraz Ministerstwa Przemysłu i Handlu, które uważały, iż zmiana ta będzie zgodna z duchem ustawy przeciwalkoholowej, ponieważ piwo 4%-owe posiada większą trwałość i wartość odżywczą, a jednocześnie nie przestaje być skuteczną bronią w walce z alkoholizmem.

Z drugiej strony podniesienie zawartości alkoholu do 4% jest konieczne ze względów techniki piwowarskiej, ponieważ piwa słabsze są nietrwałe i łatwo ulegają rozkładowi podczas transportu.

Po trzech latach spoczywania w sekretarjacie Sejmu nowela do ustawy przeciwalkoholowej została przed kilku miesiącemi wycofana przez Ministerstwo Skarbu dla dokonania pewnych zmian.

Przemysł piwowarski miał nadzieję, iż tak ważna dla niego sprawa nie będzie już dłużej skazana na pokutowanie w Sejmie i że zostanie załatwiona w drodze dekretu na podstawie pełnomocnictw.

Niestety, Sejm dla niezrozumiałych dla nas powodów zarezerwował zmianę ustawy przeciwalkoholowej dla siebie, nie bacząc na to, iż wynikająca stąd zwłoka musi odbić się ujemnie na tak ważnej gałęzi wytwórczości krajowej, jaką jest przemysł piwowarski. Decyzja Sejmu sprawę zmiany ustawy przeciwalkoholowej, skazała ponownie prawdopodobnie na kilkoletnie odroczenie. Taki stan rzeczy naraża przemysł piwowarski na bardzo poważne straty, nie pozwalając na wyzyskanie zdolności produkcyjnej naszych browarów, co rzecz oczywista, ma ujemne następstwa i dla Skarbu.

Powyżej wyłuszczone względy zmuszają Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P. zwrócić się do Prezydjum Rady Ministrów z prośbą, by Rząd zechciał drogą komentarza, lub okólnika Ministerstwa Skarbu wyłączyć piwo zawierające do 4% alkoholu z pod ograniczeń ustawy przeciwalkoholowej, zanim sprawa definitywnie zostanie załatwiona w drodze prawodawczej.

Ufając, iż Rząd zechce przychylić się do naszej prośby zaznaczamy, iż zmiana ta wpłynęłaby natychmiast na zwiększenie produkcji, a więc odbiłaby się i na dochodach skarbowych.

Z punktu widzenia zdrowia publicznego podniesienie stopy procentowej zawartości alkoholu o 1% nie tylko nie przedstawia żadnego niebezpieczeństwa, ale przeciwnie, wpłynęłoby na zmniejszenie pijaństwa i nadużyć napojów wyskokowych, ponieważ masy ludowe otrzymałyby napój zdrowy, odżywczy i tani."

Na memorjał ten z Gabinetu p. Prezesa Ministrów nadeszła odpowiedź:

Do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego.

„W odpowiedzi na podanie z dnia 5 sierpnia b. r. uprzejmie komunikuję, że wydanie komentarza lub okólnika Ministerstwa Skarbu w sprawie wyłączenia piwa zawierającego do 4% alkoholu z pod ograniczeń ustawy przeciwalkoholowej jest niemożliwe. Uregulowanie tej ustawy w związku z brzmieniem ustawy o pełnomocnictwach z 22 sierpnia b. r. jest możliwe tylko w normalnej drodze prawodawczej, nie może zaś być załatwione drogą dekretu czy rozporządzenia."

Szef
Gabinetu Prezesa Rady Ministrów
(—)

Związek Właścicieli Browarów w Polsce zawiadamia swoich członków, że opłaty laboratoryjne zostały od dnia 20 września podwyższone o 100%.

Związki dzielnicowe usilnie proszą WW. PP. Członków o spieszne nadsyłanie składek członkowskich.

Na posiedzeniu Zarządu Właścicieli Browarów w Polsce w dniu 29 września zapadła uchwała, mocą której Związek został upoważniony do otwarcia agentury ubezpieczeniowej dla browarów, położonych na terenie byłej Kongresówki i Kresów Wschodnich. Wpływy z tego tytułu będą zaliczone na poczet składki członkowskiej ubezpieczonego browaru.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	1/X.	33 — 34 zł.
	2/X.	33 — 34 zł.
	6/X.	32 — 34 zł.
Poznań.	1/X.	30 — 33,50 zł.
	2/X.	30 — 33,50 zł.
	6/X.	30 — 33,50 zł.
Lwów.	28/IX.	27,75 — 28,75 zł.
Wilno.	4/X.	32 — 34 zł.
Grudziądz.	6/X.	33 — 35 zł.
Berlin.	28/IX.	205 — 248 Mk. n.
	1/X.	205 — 248 Mk. n.
	6/X.	210 — 250 Mk. n.
Hamburg.	6/X.	Dunaj 9,75 hfl. Malt. barley 9,45 hfl.
Chicago.	5/X.	56 — 76 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lublin. 28/IX. Zbiory tegoroczne są gatunkowo bardzo różne co wpływa na różnicę w cenach. Notowano od 70—115 d. za 50 kg. Chmiel sortowany, siarkowany i prasowany notowano za gatunki wyborowe 130 — 140 dol. za 50 kg. Chmiel wołyński i lwowski w notowaniach o 15% taniej.

Lwów. 1/X. Na rynku chmielowym ceny od ostatniego tygodnia spadły Notowano za chmiel preparowany i siarkowany I 130 d., za niższe gatunki płacono od 105—120 d.

Warszawa. 6/X. Zapasy chmielu surowego na plantacjach szybko się zmniejszają. Znaczne zakupy są dokonywane przez eksporterów zagranicznych. W lubelskiem wyprzedano około 85%, na Wołyniu około 50%. Na plantacjach tranzakcje są dokonywane według następujących cen: Chmiel surowy I-a, II-a — 105 — 107 — 115 dol. Chmielem preparowanym obroty nieznaczne. Notowano za 50 kg. chmielu siarkowanego loco skład I-A 140 dol., I-B 120 dol., „średni" 105 dol., II 90 dol.





CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; ½ str. Zł. 60.—; ¼ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7